41e Année. — Tome LXXXI N° 2101 Paris, 4 Octobre 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE COURT-NOUÉ (1)

III. Le parasite. Sa biologie. — Quelques considérations générales nous paraissent utiles avant d'aborder l'étude si particulière du *P. medullae.*

Parasitisme et Saprophytisme. — Le parasitisme du *P. medullae* n'est pas douteux pour nous. L'observation nous en a intimement convaincus ; les relations des lésions caractéristiques avec la présence du mycélium sont constantes et ne laissent aucun doute. Nous reconnaissons cependant que la démonstration expérimentale par inoculation sur souche saine serait une preuve positive de ce rôle parasitaire. Nous avons dit avoir fait ces inoculations sur souches en pot, aussi bien que sur souches en place. La reproduction artificielle du Court-noué sur ces ceps inoculés sera sans doute démonstrative. Mais un résultat négatif ne prouverait rien, même s'il était répété.

Le parasitisme d'un Champignon n'est pas douteux quand on le trouve toujours présent et avec les mêmes caractères dans les lésions constantes qu'il provoque. Mais tout Champignon parasite peut aussi avoir des propriétés d'un saprophyte. Le parasite absolu, qui ne se développe que sur la matière vivante, est une rareté, le Mildiou et l'Oïdium par exemple. Au contraire, les Champignons vraiment parasites et qui peuvent être en même temps plus ou moins saprophytes, sont les plus nombreux (Black-rot, Pourridié, Anthracnose, etc.). Enfin ceux qui étant le plus souvent saprophytes et peuvent devenir parasites existent aussi (Botrytis cinerea).

Le *Pumilus medullae* entre dans la seconde catégorie, et c'est pour cela que nous avons pu l'isoler et le cultiver dans les divers milieux. Sa purification a été complexe et longue et n'a pas demandé moins d'un an ; sa complexité a tenu au caractère assez spécial de son mycélium.

Ce mycélium est, en effet, plutôt compliqué ; on trouve en culture et aussi à l'état naturel, mais moins fréquemment, des tubes mycéliens de divers calibres (macrothalle et microthalle) et, dans les deux cas, des teintes variant du blanc laiteux au noir intense, en passant par des nuances brunes, variées d'intensité. Ces variations de dimension et de teinte nous ont beaucoup intrigués au début des cultures, car nous nous demandions s'il n'y avait pas plusieurs Champignons mélangés ; ce n'est que la multiplication des milieux de culture qui nous a fixés définitivement sur leur identité.

Milieux de culture. — L'isolement et la purification de nos cultures ont été réalisés dans divers milieux et obtenus toujours par bouturage, car nous sommes restés pendant deux ans sans avoir jamais constaté d'organes fructifères

(1) Voir *Revue*, numéros 2092, 2093, 2096, 2099, pages 67, 86, 134, 181.

aussi bien en milieux artificiels que dans la nature, malgré toutes les variations provoquées de ces milieux et des conditions de culture.

Les milieux de culture ont été extrêmement variés et presque toujours à base de bouillon de haricots complété par peptone (2 0/00), phosphate de chaux (1 0/00) ; sucre (2 0/0), acide tartrique (1 0/00), tanin (1 0/00), acide citrique (1 0/00), phosphate d'ammoniaque (1 0/00), acide pyrogallique (1 0/00), ces divers corps associés au touraillon ou combinés diversement entre eux et gélosés ou encore dissous dans le bouillon de haricots.



FIG. 5.670. — Vaisseau scalariforme avec mycélium du *P. medullae*; les ornements ont été supprimés sur une partie du vaisseau pour montrer le mycélium intérieur et le début de son agglomération pour former probablement un ou des conceptables (grossissement : 1.000).

D'autres milieux de culture très variés sur lesquels nous reviendrons ont été préparés ou utilisés dans des buts spéciaux, de même que des pommes de terre en tube et en ballons, etc., etc...

Dans certains d'entre eux, des composés tanniques de diverses natures ont été ajoutés à des doses minimes ne dépassant pas 5 0/00 et la frondaison des cultures était toujours plus belle dans ces conditions. Les milieux étaient normaux et liquides, ou gélosés en flacons aussi bien qu'en tubes ordinaires de culture. Mais certaines cultures ont été faites sur fruits et sur légumes, elles ont été surtout luxuriantes sur pommes de terre stérilisées à l'étuve. Enfin, de très belles

cultures ont été obtenues sur fragments de bois de diverses essences, aussi bien que sur des rameaux aoûtés de vignes, sur lesquels nous reviendrons.

Nous noterons que de très grandes variations sont imprimées au caractère mycélien du Champignon par la nature du milieu de culture, variations que nous indiquerons dans l'étude morphologique et physiologique du parasite.

Dès maintenant, nous pouvons dire que les milieux où nous obtenions les plus belles cultures mycéliennes étaient constitués de deux façons. Le milieu A (bouillon de haricots) après deux heures de trempage dans l'eau ordinaire et

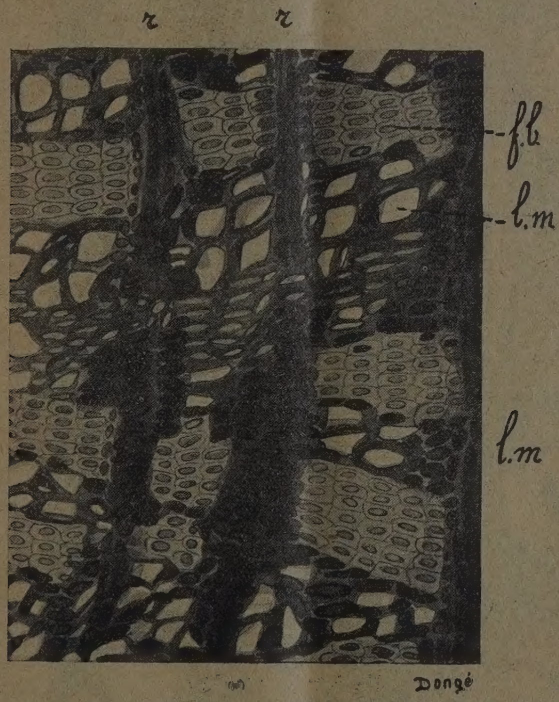


Fig. 5.671. — Coupe transversale dans une tige de vigne atteinte du *mal nero* envoyée par Baccarini en 1884; *f. b*, paquet de fibres libériennes. *l.m*, liber mou détruit (grossissement : 200).

rejet de cette eau, bouillon obtenu après de deux à six heures de forte ébullition : sucre, 2 0/00, peptone 2 0/00, phosphate d'ammoniaque 1 0/00, acide tartrique 1 0/00. Le milieu B est le même, additionné de tanin à 1 0/00.

Races de culture. — Dans l'étude de la morphologie, nous reviendrons sur ces divers milieux. Mais il est un fait qui nous a frappés depuis de longues années que nous cultivons divers Champignons, divers parasites, soit dans des tubes comme cela a lieu dans la plupart des laboratoires, soit en grandes masses, et surtout en grandes masses dans des récipients de 2 à 5 litres.

Le milieu de culture, nous pouvons le confirmer aujourd'hui, influence, par sa composition, le Champignon cultivé, et nous avons la conviction, après cin-

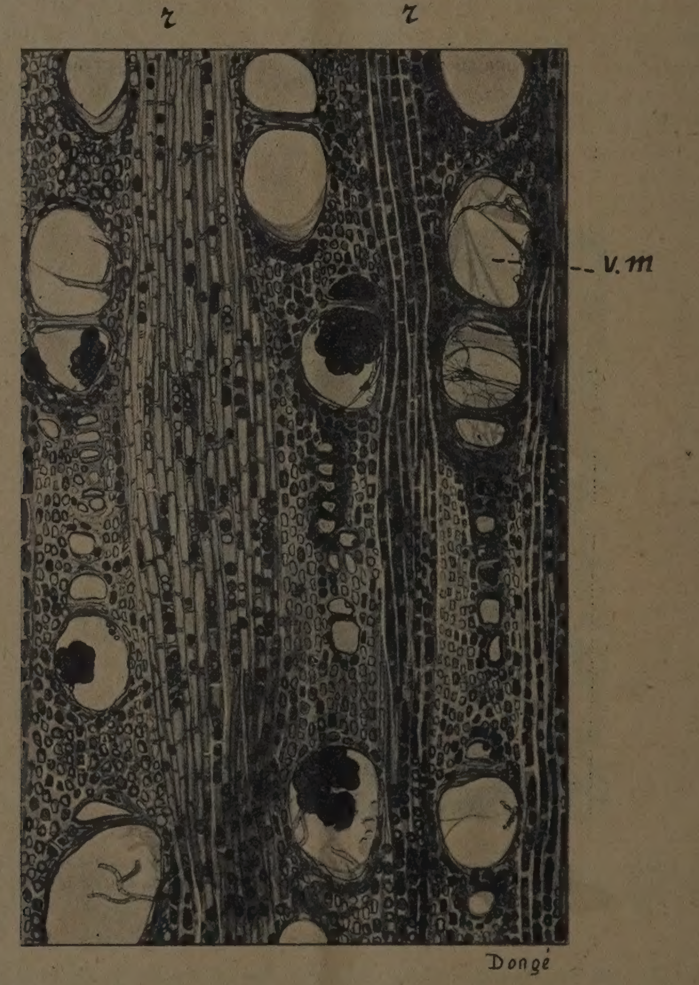


Fig. 5.672. — Coupe transversale d'une tige envahie par le mycélium, *v. m.* du *P. medullae* dans les vaisseaux et formation de gomme dans les cellules du rayon médullaire *r, r,* : quatre vaisseaux renferment des nodules noirs spermogoniques (grossissement : 700).

quante années d'observations de cultures très variées, que l'on peut, avec de l'attention et de la patience, arriver à isoler et presque à créer des races, que la continuité d'une culture peut permettre de fixer. Nous rappellerons, par exemple, que dans le cas de la *Phthiriose*, due au *Bornetina corium*, les spores de cette espèce sont très ornementées à leur surface par des sortes de rayons fili-

formes qui les entourent, et que ces vraies conidies ont encore deux ornements, le manche et la calotte, constants et très caractéristiques.

Or, quand on cultive le Bornetina dans un milieu à base de lait et que l'on renouvelle, pendant plusieurs générations, le passage successif des cultures dérivées les unes des autres, on finit par avoir des spores absolument dissemblables des conidies primitives ; elles sont olivoïdes, sans ornements et sans manche. Pour cette espèce, nous n'avons pas essayé d'isoler cette forme en la maintenant dans le même milieu de culture, mais nul doute qu'elle se serait fixée (1).

Un autre exemple de variation sous l'influence du milieu (2) est donné par nos anciennes cultures artificielles du *Roesleria*. Nous avons pu cultiver ce Champignon parasite des racines dans le sein même de milieux complètement liquides, par exemple dans des flacons cylindriques d'un litre, complètement à l'abri de l'air. Il s'est produit une végétation bien curieuse ; des masses mycéliennes vertes, rondes, collées contre les parois en plein liquide, de 1 à 3 centimètres et fixées comme par une boutonnière ou par un pied épaté sur les parois du verre, mamelonnée à sa surface, rappelant les Nostocs (crachats de la lune). Ces productions, qui n'existent pas à l'état naturel, créées pour ainsi dire en cultures artificielles, sont constituées par des séries parallèles de chlamydospores à forme de thèques en nombre variable qui, en culture aérobie, reproduisent le mycélium ordinaire. Il y a donc là une influence du milieu très marquée, et curieuse en ce sens que dans le milieu liquide, les caractères du mycélium immergé se maintiennent toujours.

Nous rappellerons en passant que la forme conidifère du *Roesleria*, très exceptionnellement observée à l'état naturel, se produit facilement quand on cultive le Champignon sur des fragments de sarments de l'année, immergés par leur base dans un liquide nutritif.

Dans la culture du *Trichothecium plasmoparae* nous avons noté aussi des variations morphologiques. Ainsi, quelques-unes de nos cultures sur tubes ou en grands vases ont présenté une abondante fructification à leur surface. Certaines nous ont montré, accidentellement, au lieu de spores toujours doubles, quelques spores simples. En reportant des centaines de fois ces fructifications à spores simples dominantes, nous sommes arrivés à augmenter progressivement la proportion de spores simples. Il y a là, nous semble-t-il, une orientation très nette vers la fixation de la spore simple et vers la création d'une race fixée.

Nous pourrions citer aussi un autre cas, pour cette même espèce, relative à la couleur de la culture. En effet, en cultivant le *Trichothecium plasmoparae* sur milieu gélosé à base de touraillons, de phosphate de chaux à 2 0/00, de sucre 1 0/00 et de peptone 10 0/00, la teinte rosée est moins marquée et si on maintient, par passages successifs nombreux, la culture sur le même milieu, on finit par la décolorer, la teinte rosée disparaît et on a une décoloration complète qui se maintient tandis que dans d'autres milieux, la teinte rosée caractéristique de l'espèce ne varie pas.

(1) La Phthiriose, par L. Mangin et P. Viala. V. *Revue de Viticulture*, t. XIX.
(2) Rœsleria, par P. Viala et P. Pacottet, *Revue de Viticulture*, 1910.

Résidus (*Toxines* ?) de cultures. — Enfin, une autre observation, qui nous paraît très importante et grosse de conséquences. Nous avons déjà signalé, à propos de l'Esca, que le Champignon qui cause l'Apoplexie et qui vit, comme le *Pumilus medullae*, dans le centre de la tige, produisait une diastase ou un corps analogue, par poussées successives, diastase qui transformait les tannoïdes du bois et les rendait propres à l'alimentation du Champignon. Il semble bien qu'il en est de même pour le *P. medullae* dont la diffusion dans les tissus se produit d'une façon analogue.

Nous voulons, en terminant ce chapitre, indiquer un fait qui nous a beaucoup frappés et formuler une hypothèse que des recherches ultérieures permettront de vérifier et de compléter.

Quand nous cultivons le *Trichothecium plasmoparae* dans les milieux nutritifs qui lui sont le plus favorables et surtout en milieu liquide (bouillon de haricots, sucre 5 0/00, phosphate de chaux 5 0/00), nous obtenons, comme nous l'avons dit dans notre mémoire, une très jolie fructification poussiéreuse en surface, avec une abondante frondaison de spores rosées. Si nous recueillons le liquide dans lequel a été faite cette première culture, que nous le stérilisions à nouveau et que nous l'ensemencions, la poussée mycélienne est moins rapide, moins abondante ; la frondaison poussiéreuse en spores fait place à un vallonnement peu coloré, constitué surtout par des formes aberrantes que nous avons signalées.

Si nous reprenons le liquide de cette seconde culture, que nous le stérilisions et que nous l'ensemencions une troisième fois, et si, même, nous ajoutons un quart de liquide de culture normale à ce troisième milieu, nous n'obtenons que quelques germinations sporadiques et le beau gâteau épais de *Trichothecium* ne se produit plus ; seule une très légère évolution par petites plages, ne représentant même pas le centième de l'évolution normale, a été constatée pendant les 34 mois de culture.

Nous nous demandons s'il ne s'est pas produit là un corps spécial, sorte de toxine ou autre, qui rend le liquide réfractaire au développement du Champignon, prélevé cependant sur des cultures très vigoureuses.

Y aurait-il là un élément chimique quelconque qui non seulement s'opposerait à la poussée du Trichothecium, mais même à celle du Mildiou, dont il est parasite ? Simple hypothèse ou simple vue de l'esprit ? Le même phénomène serait en tous cas à vérifier pour d'autres parasites ou saprophytes et, entre autres, pour le *Pumilus medullae*.

(A suivre.)

P. Viala et P. Marsais.

BRINDE DITE AUX FETES DU CINQUANTENAIRE DU SYNDICAT VITICOLE ET AGRICOLE DE SAINT-EMILION

Je suis le Prologue, la Préface, l'Avant-propos, cette partie du livre qui ne se lit jamais. Je ne suis même pas le Hall de la maison, j'en suis l'antichambre, le plan que l'on consulte pour connaître la place où l'on espère bien manger, bien boire, bien entendre.

De telles situations imposent d'être bref et même d'être court. Et, cependant, j'ai sept personnalités à vous présenter, sous la modalité coutumière que nulle d'entre elles n'a besoin de l'être.

Pourquoi ce nombre de sept ? Avons-nous voulu rappeler les sept sages de la Grèce, dont Bérard lui-même ne pourrait dire les noms sans le secours du Larousse du ministère de l'Education nationale ? Nullement, c'est le hasard, mais un hasard dirigé, comme l'économie Roosevelt. La vérité est même plus simple, nous sommes des plagiaires, et nous en tirons quelque vanité, puisque à vrai dire, la culture générale n'est, au fond, qu'un plagiat constant, diplômé par l'Université.

Or, il existe en Languedoc, en la vieille cité de Toulouse qui n'est pas capitale de la France, uniquement parce que nous avons perdu, par une fausse manœuvre de notre généralissime, la bataille de Muret en 1213, une illustre compagnie, celle du Gai Sçavoir, fondée en 1323 par sept troubadours dont les noms sont au moins aussi connus que ceux des neuf Muses.

Nous avons donc décidé en la ville de Saint-Emilion, de créer la « Cour du Gai Sçavoir Boire », ce vin qui faisait dire, ici même, par Poincaré qui ne boit que de l'eau, que si le vin était nuisible, depuis Noé cela se serait su.

Les « mainteneurs » de cette illustre compagnie vont être de par la grâce de Combrouze, maire de la cité, Jean Balde, Bérard, Brousson, Faure, Ferrus, Mauriac et Pesquidoux, que, tout à l'heure, vous entendrez, directement ou indirectement.

La courtoisie de nos usages a heureusement trouvé le réconfort de l'ordre alphabétique qui nous permet, Madame Jean Balde, de vous citer première. Votre nom d'ailleurs, quand il s'agit de « chez nous », vient de lui-même à l'esprit. Ce ne sont pas seulement « les Arènes brûlantes » et les « Goélands » du large, et les « Problèmes de l'âme » que vous avez contemplés. Vous avez lié en un faisceau inoubliable « la Vigne et la Maison ». N'avez-vous pas écrit : « Savourer le vin, c'est savourer l'âme du terroir, c'est communier à la sève de notre pays. »

N'avez-vous pas encore transcrit dans un de vos ouvrages le mot du vieux vigneron, au béret enfoncé sur les cheveux rèches, en face du foudre empli de sa vendange, et qui s'écrie : « Il y a des chansons là-dedans », mot admirable qui exprime « l'âme d'une race ». Nul n'a su aussi bien que vous décrire ce vin : « Chaleur de la vie, éclat de l'amitié, rire et courage, essence de l'être, tout ce qui sommeille dans l'ombre du sillon », dans notre pays « évènté et vineux », tout zébré de pampres mais aussi « toujours secoué par ces crises qui

font paraître nos vieilles demeures comme des êtres soucieux dans l'attente d'un autre destin ».

C'est ce destin souvent si décevant que nous venons demander à « Nostre Bérard » de nous aider à faire moins incertain, plus stable et plus fort. Nous connaissons les raisons majeures qui, au dernier moment, vous retiennent, mon cher confrère et ami, dans ce Béarn, vos amours ; mais, qu'elle soit au pied de la Rhune ou à Saint-Émilion, votre pensée demeure la « Pensée française » au « service » de laquelle accourt à votre voix tout le passé classique.

Aussi quand, bientôt, au fauteuil de l'Académie qui, pour vous, se prépare, vous succéderez à Jullian, nous comptons que, comme homme d'Etat, comme grand lettré, vous reprendrez avec ce Jullian qui vous aimait tant, la page « du seul de notre histoire, où il défend si magnifiquement le vin d'Ausone et de la Grèce : pour les hommes de ce temps, dit-il, il y eut déjà dans le vin, comme dans le pain, une vertu divine. C'est un Dieu qui l'avait inventé, il sortait à la fois de la chair et de la terre et des rayons du soleil... le vin enferme en lui tout l'idéal d'un symbole. Il surexcite la vie : il y fait descendre les forces de la nature. Il a la couleur du sang ; il rapproche les vivants et les Gaulois l'offraient même à leurs morts pour leur donner une survie dans la joie ».

De vous qui avez décrit les morts et qui mieux encore les faites parler, nous attendions tout autant, Monsieur Jean-Jacques Brousson. Mais que vous êtes difficile à présenter, vous qui chaque semaine guidez le goût littéraire français, qui discernez le cours des pensées nouvelles, qui montrez les hommes tels qu'ils sont, même et surtout « pantoufles » ; qui jetez les masques à terre et modelez les profils nature. Que n'obtiendrons-nous, le jour où vous voudrez mettre à bas les faux Saint-Emilion, les faux Médoc, les faux Sauternes, pour dire au monde le vrai visage du « pur vin » comme le veut Barkhausen. Grâce à vous, nous le verrons ce vin pur « sans fausses culottes » et vos livres seront les « cloches » qui sonneront les « Vêpres » siciliennes de la Fraude. Votre style ardent, j'allais dire endiablé, donnera à nos vins cette immortalité qu'en littérature vous limitez à de courts instants.

Mais, à notre secours, voici venir la Science. Le Professeur Jean-Louis Faure, membre de l'Académie de médecine, une des gloires de Saint-Emilion par son talent de chirurgien et l'excellence de ses vins, aime à se délasser « en marge de la chirurgie ». Son scalpel littéraire, aussi sûr que l'autre, dénonce les méfaits de la « dénatalité » et la « nécessité de la réforme des impôts ». Quelle richesse intellectuelle, quelle diversité chez ce savant, technicien du fait, technicien de la plume. Je me suis laissé dire qu'il était même poète ; tout à l'heure peut-être le saurons-nous. L'âme du chirurgien, quand elle est forte et belle, peut vibrer pour le vin, sur les cordes de la Lyre.

Votre nom, mon cher Mauriac, est celui d'une pléiade ; vieux mot qui signifie, en astronomie, six étoiles ; en poésie, sept poètes ; et chez les Mauriac, le nombre quatre sans nombre et la qualité. Dans ce mélancolique et grand pays landais qui fait une immense ombre verte sur notre Sud-Ouest océanique, sont nés, en effet, un quatuor qui, par la plume et la parole se suivent dans la Renommée. Tous connaissaient l'académicien, le professeur était illustre, l'abbé ad-

miré, quand soudain l'avoué devint célèbre. Ce n'était pas la gloire éphémère de l'homonymat, mais bien celle d'un talent soudainement révélé : ceux qui vous connaissent n'en furent pas surpris. Pour ma part, j'éprouvais souvent en quittant votre pensée, ce sentiment qui révèle que l'on passe près de quelque chose de fort et ce quelque chose, c'était quelqu'un, c'était « Houissilane » écrivant « Individu ».

Pour cet homme de la terre et qui rompt avec elle et avec tout, rien ne se crée de durable. Sans cette terre gasconne qui a fait les Mauriac, nous ne sommes ici que « plants déracinés ». Aussi contre cette tempête de restriction, de contingentement, de prohibition, d'oubli du vin d'origine, il nous faut, Messieurs, un tuteur, un aide.

De cette idée maîtresse, la Presse, reine de l'opinion, doit comme les mainteneurs de Toulouse pour Clémence Isaure, venir le rayonnement, cette Presse si admirablement représentée ici, et dont tout à l'heure Ferrus, un des grands journalistes de notre terroir se fera l'écho. Il n'ignore rien de notre histoire régionale : les tombes même n'ont pas de secret pour lui et chacun de ses livres, soit qu'il vise les « rôles gascons » ou les « fantaisies sanglantes de Madame Tallien » parle du vin, notre richesse et notre pauvreté. Mieux que personne, il pourrait vous dire que Bordeaux bientôt ne serait plus, si vous ne nous aidez vite et bien pour la défense du « Pur Vin ». Le temps presse, je vous l'assure, car si on écrivait encore « des livres de raison », vous y verriez des pages aussi tristes que celles qui, au XVIe siècle, parlaient de la « dolente France ».

« Livres de raison », comte de Pesquidoux, vous en avez renouvelé la forme et le fond. Chantre de la terre, vous en avez tout décrit avec une poésie émouvante, inoubliable : les drames du phylloxéra, les arbres, les seuils des « premiers voisins » et ce cep, vous avez tout vu, parce que vous les avez tous aimés. C'est ainsi, Messieurs les Mainteneurs du « Gai Sçavoir Boire », que chacun de vos brindes sera pour la gloire de nos vins, comme pour les cariatides, qui jadis sur la proue du navire, symbolisaient au départ du Croissant de Bordeaux, nos vins et nos espoirs. Grâce à vous, les deux mondes, en vous lisant, penseront à Saint-Emilion, et diront avec Pouyanne, cet admirable poète trop méconnu :

« C'est son nom que vos mains sur l'avant ont sculpté,
Son nom harmonieux et virginal de Reine
Qui, j'en suis sûr, fera la vague plus sereine
Pour la porter aux mers de l'Immortalité.
Et, quand plus tard chargé du poids lourd de nos rêves,
Ce vaisseau surgira sur les lointaines grèves,
Contrarié des vents, de la mer, et du sort,
Les hommes, dont la voix à l'acclamer s'enroue,
Verront, en saluant son arrivée au Port,
Vos noms magiques, luire toujours sur la Proue. »

Comte DE ROQUETTE-BUISSON,
vice-président du Syndicat,
ancien bâtonnier à la Cour de Bordeaux.

SONNET A SAINT-EMILION (1)

Saint-Emilion ! Sang pur des vignes généreuses !
Divin fils du Soleil, magnifique et loyal,
Qui jaillis, bouillonnant, des terres bienheureuses,
Va, dans le monde entier, porter ton nom royal !
Toi qui rends l'espérance aux âmes douloureuses ;
Toi qui, comme les fleurs aux champs de prairial,
Fais monter le désir aux flancs des amoureuses,
Aux jours étincelants du rêve nuptial !
Va, dans le monde entier, dire aux peuples qui grondent,
Que le vieux sol français, de ses sources profondes,
Ferait jaillir encor, comme un fleuve puissant,
Ainsi qu'aux jours sacrés de douleur et de gloire,
Le Philtre souverain des soldats triomphants,
Le Vin couleur de sang, le Vin de la Victoire !

J.-L. Faure.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de la Drôme (Dr Bonnet). — Décret relatif à la composition des vins propres à la consommation. — Importation des fruits frais — Exposition d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France. — Erratum.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le vignoble est très vert en ce moment, par suite d'une pluie abondante qui est tombée pendant quelques heures au moment où nous venions de rédiger notre dernier communiqué.

Quoique les vendanges ne fussent pas terminées au moment de cet orage qui a été général dans le Midi, la récolte pendante n'a pas eu à souffrir, parce qu'on n'a pas pu vendanger le lendemain, le sol étant détrempé. Les raisins ont eu le temps de sécher et ceux qu'on a rentrés par la suite, étaient magnifiques.

De plus, cette pluie a été bienfaisante pour les raisins blancs qu'on ne vendange qu'en ce moment dans d'aussi bonnes conditions que lorsqu'on a fait la cueillette des raisins noirs. La température est restée chaude et très favorable à une bonne maturité.

Ce sont les rares pluies venues à point et la température élevée qui ont permis à la vigne de bien mûrir le raisin et d'aoûter le bois des sarments. Cet aoûtement parfait permettra aux œils de la base de se développer au printemps, dans de bonnes conditions et vigoureux.

Les jeunes plantiers qui avaient un peu souffert en juillet et août de la sécheresse et d'une chaleur vive, ont repris une grande vigueur.

Dans notre communiqué du 20 septembre, nous annoncions des vendanges exceptionnelles comme qualité de raisins.

Le beau temps ayant persisté depuis avec une bonne pluie pendant une nuit ; la cueillette a continué à se faire jusqu'à la fin, dans de très bonnes conditions et comme on n'en verra peut-être pas de longtemps.

(1) Dit par le Professeur Jean-Louis Faure aux Fêtes du Cinquantenaire du Syndicat viticole et vinicole.

Sauf les viticulteurs toujours pressés qui ont vendangé en août, alors que le raisin était simplement noirci par le soleil, sans avoir le sucre voulu que lui donne la maturité normale ; ceux qui n'ont commencé que les premiers jours de septembre, comme auraient dû le faire tous les propriétaires de notre région méridionale, les vins faits sont supérieurs et titrent au-dessus de 9°. Nous avons pas mal de vins de 11 et même 12°.

Ceux qui ont arrosé et pratiqué la taille longue ou avec pisse-vins (ce qu'on devrait interdire), ont des vins de 8° et au-dessous. Ce sont ces vins qu'on devrait faire distiller.

Les décuvaisons de vins rouges et la fabrication des vins blancs seront terminées à la fin de la semaine, lorsque ces lignes paraîtront.

Le viticulteur n'aura plus qu'à attendre l'acheteur de sa récolte ou d'une partie, puisque aujourd'hui, ce ne sont pas les caves complètes qui s'achètent, mais bien des cuves, les unes après les autres.

En attendant, il faudra s'occuper un peu du vignoble, c'est-à-dire de faire les trous de remplacement, d'extirper le chiendent par places, de vérifier les greffes de l'année en les déchaussant délicatement, pour enlever les racines qui auront pu se développer sur le greffon ou les drageons sortis du porte-greffe.

La cueillette des olives pour la confiserie va commencer comme chaque année, aussitôt que la décuvaison est terminée.

Les oliviers sont chargés cette année ; mais beaucoup de fruits sont petits, parce qu'il y en a trop et que les pluies sont venues un peu tard. Une grande quantité ne pourra pas se cueillir pour la confiserie.

Nous n'aimons pas trop laisser les olives pour l'huile, parce que à l'époque de la cueillette des olives noires, il fait généralement froid en décembre et même janvier et le prix de l'huile d'olive depuis quelques années, n'est pas rémunérateur. Il ne paie pas les frais du ramassage des olives et de la fabrication de l'huile. Les huiles d'Algérie, de Tunisie et du Maroc concurrencent les nôtres.

Cette année, un certain nombre de propriétaires ont déjà donné leur récolte d'olives noires à leur personnel, à mi-fruit, c'est-à-dire que le personnel cueillera les olives et le propriétaire lui donnera la moitié de l'huile produite comme paiement.

Nous avons eu cette année pas mal de viticulteurs qui ont donné leurs vendanges à forfait, c'est-à-dire à tant les 100 kilogs de raisins portés sur la charrette. Les prix ont varié de 45 à 55 fr. les 1.000 kilogs.

L'année était favorable parce que tous les raisins étaient sains. On n'avait pas à supprimer de parties gâtées.

Les propriétaires s'en sont trouvés satisfaits et les ouvriers à forfait ont gagné de 60 à 80 fr. par jour.

Il est vrai que ces travailleurs s'occupaient plus que les vendangeurs à la journée qui gagnaient beaucoup et travaillaient peu.

Dans certaines localités où les ouvriers aidés par les petits propriétaires qui font leurs vendanges le dimanche ou lorsque les grands domaines ont terminé, les salaires ont été de 30 à 35 fr. et 3 litres de vin pour les hommes et 20 à 22 francs et 2 litres de vin pour les femmes.

Ce qui revient excessivement cher au propriétaire lorsque le vin n'atteint pas le prix au commerce de 10 fr. le degré. On ne pourra pas donner ces salaires, si la crise continue.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Si nous avons une qualité de vin exceptionnelle, les prix offerts ne sont pas en rapport.

Les marchés commencent à être très fréquentés par les viticulteurs qui ont terminé leurs vendanges et les décuvaisons ; mais contrairement à toutes les années précédentes, aucune affaire ne se traite, parce que, avec raison, le propriétaire ne veut rien céder aux prix offerts : 6 fr. à 7 fr. le degré.

Si le décret du 18 juillet dernier modifiant le degré minimum des vins d'Algérie, a produit une baisse immédiate des cours, la suspension de l'application de ce décret, sous la pression du mouvement de révolte du Midi, n'a encore produit aucun effet, sur l'élévation des cours et la reprise des affaires, ce qui

prouve bien que ce que nous disions est vrai : que la publication du décret du 18 juillet n'a été qu'un prétexte pour faire effondrer les cours.

Les journaux politiques locaux sont remplis de correspondances indiquant des remèdes à la crise. Il y a aussi de vives polémiques. Et le président de la Commission des boissons de la Chambre, dont le rôle n'a pas toujours été brillant en faveur des vins du Midi, inonde un journal à sa dévotion d'écrits pour se défendre. Il provoque même des lettres de ses amis, pour prendre sa défense. Il faut qu'il se sente touché.

En tout cela, il faut que le viticulteur garde son sang-froid. Qu'il résiste aux offres de prix dérisoires et la situation s'améliorera, surtout si, aux élections, il fait son devoir en votant pour des candidats de défense économique et non pour des politiciens démarcheurs et gaspilleurs des deniers publics. — E. F.

Situation du vignoble de la Drôme. — Le temps a été favorable à la vigne. Première quinzaine de juillet belle et chaude.

L'orage du 19 juin, bien que très violent, n'a pas causé de dégâts. Bonne pluie ce jour-là et faible les 20 et 30. En général, durant cette quinzaine, ciel bleu, soleil, quelquefois nuages. Juillet chaud et sec, parfois couvert. Le 8, température au soleil contre une muraille, 52 degrés ; le 29, 49 et le 30, 50 1/3.

Fort heureusement, la pluie est tombée assez abondante les 12, 21 et 22.

Août beau et chaud (le 19, 49 1/2 contre la maison).

La pluie abondante des 2, 3, 4, 13, 14, 23 et 26 a fait du bien aux récoltes.

Baisse de la température — surtout la nuit — à la fin du mois et au début de septembre : le 2, le thermomètre est descendu à 5 1/3. Ensuite journées claires, chaudes, souvent ensoleillées, vignes magnifiques, sans aucune maladie, gros et nombreux raisins de toute beauté, maturité se faisant régulièrement, en avance de plus de huit jours sur les années précédentes.

La récolte est supérieure d'un tiers ou d'un quart — suivant les domaines — sur celle de 1933. Le vin est très coloré et de qualité excellente.

Le prix de début est de 6 à 7 francs le degré. — Dr Bonnet.

Décret relatif à la composition des vins propres à la consommation

Rapport au Président de la République française

Paris, le 22 septembre 1934.

Monsieur le Président,

Deux décrets en date du 18 juillet dernier sur la composition des vins algériens donnent lieu, depuis leur publication, à des discussions très vives qui s'élèvent, à la fois, des départements viticoles de la région méridionale et d'Algérie même.

Les opposants de la métropole attribuent à ces décrets un fléchissement des cours qui s'annonçait déjà en fin de campagne et un écoulement des stocks algériens qui avait commencé avant lesdits décrets. Ils considèrent que les conditions imposées aux vins algériens par les décrets antérieurs (15 juillet 1933) pour être livrés à la consommation dans la métropole ont subi des atténuations trop grandes (on a parlé d'un abaissement massif des degrés minima), et ils demandent l'abrogation pure et simple des dispositions prises.

Les opposants d'Algérie protestent contre la situation trop rigoureuse, affirment-ils, qui est faite aux viticulteurs de la plus grande partie du département d'Oran (degré porté de 11 à 12 pour les uns et de 11 à 11 1/2 pour les autres, dès la sortie des chais des viticulteurs) et contre le régime plus sévère imposé au commerce algérien par les dispositions nouvelles, concernant les vins de coupage.

Des deux côtés, des malentendus existent et des informations inexactes ont été répandues.

Par une circulaire du 25 août 1934, publiée au *Journal officiel*, j'ai donné toutes les précisions utiles sur la signification véritable et la portée des nouveaux décrets. Et j'ai indiqué qu'une enquête d'un caractère exceptionnel, avec le

concours de représentants des régions aux intérêts en conflit, était commencée et allait se poursuivre, avec le plus grand soin, afin d'apporter aux dispositions adoptées toutes les corrections qui seraient reconnues indispensables.

La controverse persiste pourtant et à la faveur des décrets du 18 juillet, généralement peu connus et très mal interprétés, une certaine agitation se dessine.

Dans ces conditions, j'estime que jusqu'à ce que les résultats de l'enquête en cours soient connus, il y aura lieu de surseoir à l'application de ces décrets de telle sorte que le redressement des erreurs en circulation puisse s'effectuer dans le calme, et que la situation viticole algérienne apparaisse très nettement, au sortir des vendanges, à la lueur des indications d'ordre technique recueillies par mes services.

Les décrets antérieurs, ceux du 15 juillet 1933, contenaient des dispositions transitoires qui allaient prendre fin à l'expiration du délai prévu. C'est pourquoi les décrets du 18 juillet 1934 ont été pris à cette date.

Par mesure de conciliation, je suis d'avis de faire revivre, pendant la durée de l'enquête qui exigera encore quelques semaines, les dispositions des décrets du 15 juillet 1933 et, si l'enquête en démontre la nécessité, proposer des rectifications qui ne soient pas influencées, aussi bien en Algérie que dans la métropole, par la virulence des polémiques actuelles.

Si vous approuvez cette proposition, je vous serais très reconnaissant de bien vouloir revêtir de votre signature le projet de décret ci-joint.

Veuillez agréer, monsieur le Président, l'expression de mon respectueux dévouement.

Le ministre de l'agriculture,
HENRI QUEUILLE.

Le Président de la République française,

Vu l'article 6, paragraphe 1er, de la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu les décrets des 19 août 1921 et 15 août 1925 sur les vins, vins mousseux et eaux-de-vie et 21 janvier 1930 sur les vins de liqueur ;

Vu la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927 sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 1er janvier 1930 sur le commerce des vins ;

Vu la loi du 8 juillet 1933 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu les décrets du 15 et du 17 juillet 1933 sur les vins impropres à la consommation ;

Vu les décrets du 18 juillet 1934 sur le même objet ;

Sur le rapport du ministre de l'agriculture,

Décrète :

ARTICLE PREMIER. — Les décrets du 18 juillet 1934 ne seront applicables aux vins récoltés dans les trois départements d'Oran, d'Alger et de Constantine qu'après l'achèvement de l'enquête en cours sur les moûts de la nouvelle récolte.

Lesdits vins seront, de nouveau, soumis dans cette période aux dispositions contenues dans les décrets du 15 juillet 1933 qui sont remis en vigueur, avec le bénéfice des mesures transitoires qui résultaient de leur texte.

Les résultats de l'enquête ci-dessus visée seront notifiés aux préfets des départements intéressés et au gouverneur général de l'Algérie par une circulaire du ministre de l'agriculture qui sera insérée au *Journal officiel* et dont la publication mettra fin à la période transitoire instituée par le présent décret.

ART. 2. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Rambouillet, le 22 septembre 1934.

ALBERT LEBRUN.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'agriculture,
HENRI QUEUILLE.

Importation des fruits frais

Le ministre de l'agriculture,

Vu l'article 83 de la loi du 21 juin 1898 (code rural, livre 3, chap. 4) concernant la police rurale ;

Vu le décret du 8 mars 1932 portant interdiction de l'entrée et du transit des plantes, parties de plantes et fruits susceptibles d'introduire en France le pou de San-José (*Aspidiotus perniciosus*) ;

Vu le décret du 5 avril 1933 portant réglementation à l'importation des végétaux et parties de végétaux en provenance de pays non contaminés par le pou de San-José ;

Vu l'arrêté du 15 mars 1932 relatif à l'application du décret du 8 mars 1932 ;

Vu les arrêtés des 8 avril, 23 juin, 2 août, 2 novembre 1932 et 22 juillet 1933 complétant la liste des pays contaminés par le pou de San-José ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1932 fixant les points d'entrée en France des fruits provenant de pays contaminés par le pou de San-José ;

Vu les avis aux importateurs publiés au *Journal officiel* des 4 mai et 2 juin 1932, relatifs aux certificats devant accompagner les fruits frais importés en France ;

Considérant que la présence du pou de San-José a été constatée sur le territoire du Portugal ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Article premier. — L'interdiction édictée à l'article 1er du décret du 8 mars 1932, relatif aux mesures à prendre pour empêcher l'introduction en France du pou de San-José (*Aspidiotus perniciosus*) est applicable aux expéditions du Portugal.

Art. 2. — L'entrée et le transit en France des fruits frais en provenance du Portugal pourront avoir lieu, sous la surveillance du service de la défense des végétaux, par les bureaux de douane désignés par les arrêtés des 9 mai 1932 et 22 juillet 1933.

Art. 3. — Le conseiller d'Etat, directeur général des douanes, et le directeur de l'agriculture, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret.

Fait à Paris, le 22 septembre 1934.

Henri Queuille.

Exposition d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France. — La Société nationale d'Horticulture de France organise, sous la présidence de M. Fernand David, sénateur, ancien ministre, son Exposition annuelle d'Automne, qui aura lieu à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 26 octobre au dimanche 4 novembre inclus.

Cette manifestation florale, consacrée aux Chrysanthèmes, aux fruits, aux arbres fruitiers, arbustes d'ornement, Orchidées, Dahlias et fleurs diverses, Légumes, Industries et Beaux-Arts horticoles, s'annonce sous les plus plus brillants auspices. — Le secrétaire général : A. Nomblot, *ancien député.*

Erratum. — Dans l'article sur « Les méthodes et formules de calculs applicables à la chaptalisation », etc... de H. Astruc, publié dans le n° 2.097 (6 septembre) de la Revue, il s'est glissé une petite erreur qu'il importe de rectifier, page 154, renvoi n° 3, du bas de la page :

Lire surforce au lieu de surface ; cette erreur typographique rendait le texte incompréhensible. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 480 fr. ; Mâconnais, 250 à 320 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 450 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, » à » fr. Gros plants » à » fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Blancs de blancs 1934, 5 fr. 50 à 6 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (1er octobre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, nouveaux, sous-marc, de 6 fr. » à 6 fr. 75 le degré; Trois-six B. G. 200 à 250 fr.; trois-six de marc, 245 à 255 fr. Eau-de-vie de marc, 230 à 240 fr.

Montpellier (25 septembre). — Vins rouges sous-marc, de 6 fr. 50 à 7 fr. », logés, 7 fr. » à 7 fr. 25 le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 255 à 260 fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, 280 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 360 à 370 fr.

Béziers (26 septembre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (30 septembre). — Marché d'Olonzac, vins 1934, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré.

Perpignan (29 septembre). — Vins nouveaux, sous-marc, de 6 à 7 fr.

Carcassonne (29 septembre). — Nouveaux sous-marc, de 6 fr. 50 à 7 fr.

Narbonne (25 septembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 61 fr. à 64 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 66 fr. à 76 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 103 fr.; avoines, 47 fr. » à 52 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 120 fr., saucisse rouge, de 70 à 90 fr.; de Bretagne, de 70 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 236 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 26 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 50 à 8 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 11 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 300 à 600 fr.; communes, 60 à 100 fr. — Pommes choix, 300 à 500 fr. — Pommes communes, 80 à 150 fr. — Bananes, 350 à 475 fr. — Quetsches, 120 à 170 fr. — Noix, 300 à 380 fr. — Raisin : Midi blanc, 80 à 150 fr. — Midi noir, 120 à 140 fr. — Œillade, de 130 à 200 fr. — Chasselas de Moissac, 130 à 200 fr. — Artichauts de Paris, de 80 à 140 fr. — Aubergines, de 20 à 35 fr. — Cèpes, de 300 à 850 fr. — Choux-fleurs, 50 à 75 fr. — Epinards, 50 à 80 fr. — Tomates, 30 à 80 fr. — Haricots verts, 50 à 200 fr. — Haricots à écosser, 60 à 140 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 80 à 130 fr. les 100 bottes. — Laitues, 20 à 60 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.